取扱説明書	RN－P028－CDHL RN－P028－CDHR	110800100421 110800100422	13	01	01

1. 取扱説明書

保証書

ガステーブル
品　　名　RN-P028-CDHL・RN-P028-CDHR
型式の呼び　RTS-M630VFT-1TL・RTS-M630VFT-1TR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
   電装基板………3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   (1) 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   (2) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   (3) 器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   (4) お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   (5) 建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
   (6) 強い腐食性の空気環境に起因する不具合
   (7) 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   (8) 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   (9) 指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
   (10) 本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日	
販売店名		扱者印
住　　所		
電話番号		

■修理記録
この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ
1. この保証書をお受け取りになる時に、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS



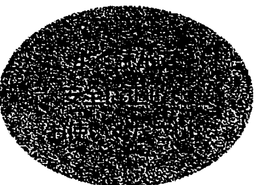
M630VFT-33A (00)
AJ-04

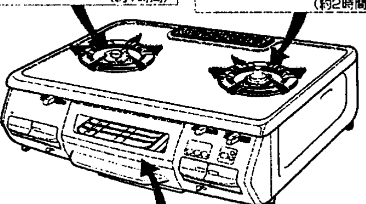
ガステーブル

取扱説明書

家庭用

品名 RN-P028-CDHL
機器コード…11-080-01-00421
RN-P028-CDHR
機器コード…11-080-01-00422
型式の呼び　RTS-M630VFT-1TL
RTS-M630VFT-1TR





フッ素トッププレート付

もくじ

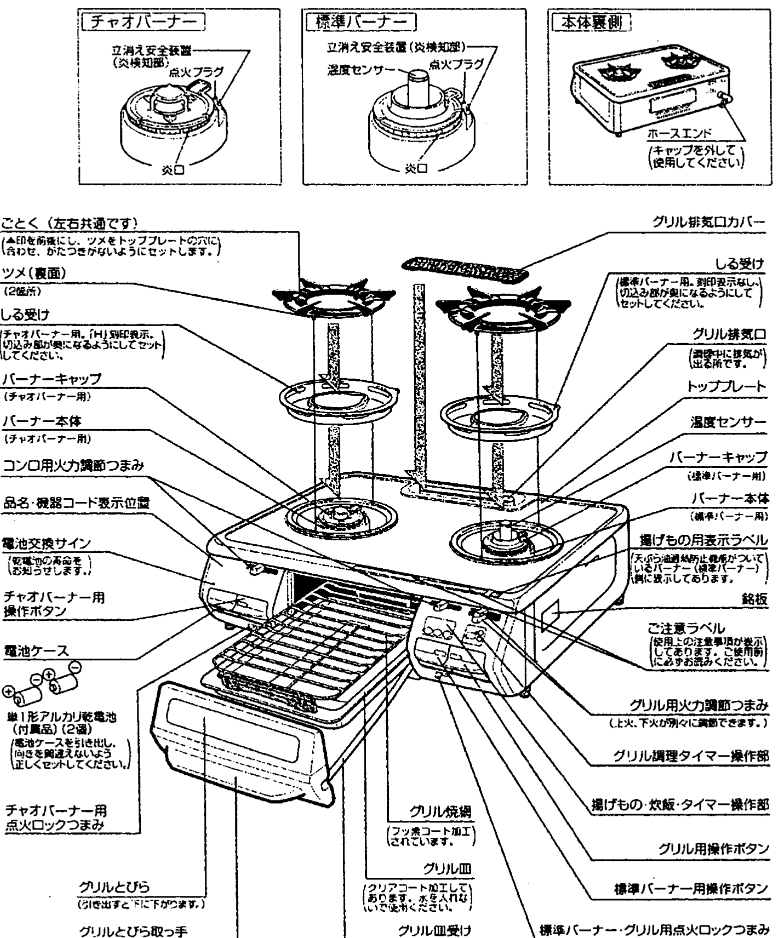
ご愛用の皆様へ

このたびはガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。
- ●ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書は裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●幼いお子様にはさわらせないでください。
- ●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

TOKYO GAS

1 各部のなまえと特長

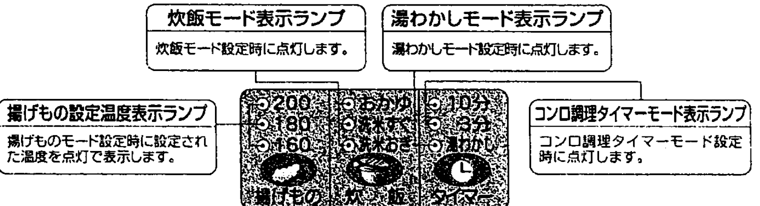
図のように正しくセットしてください。図はRN-P028-CDHLで説明してあります。RN-P028-CDHRはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



お願い グリル皿のクリアコートの性能を長く維持するためには、こまめにお手入れしていただくことが大切です。また、お手入れには中性洗剤とやわらかい布をお使いください。中性洗剤以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れされますと、はがれたりして効果がなくなり、またシミや変色の原因となりますので使用しないでください。

2

標準バーナー操作部の説明

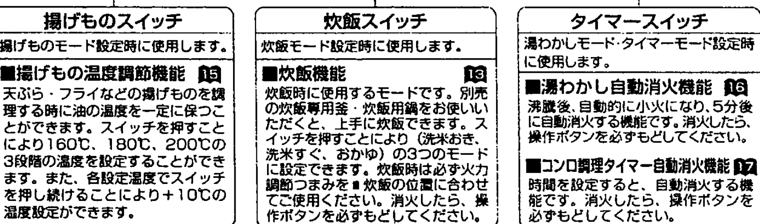


炊飯モード表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

コンロ調理タイマーモード表示ランプ
コンロ調理タイマーモード設定時に点灯します。



揚げものスイッチ
揚げものモード設定時に使用します。

■揚げもの温度調節機能 15
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。また、各設定温度でスイッチを押し続けることにより＋10℃の温度設定ができます。

炊飯スイッチ
炊飯モード設定時に使用します。

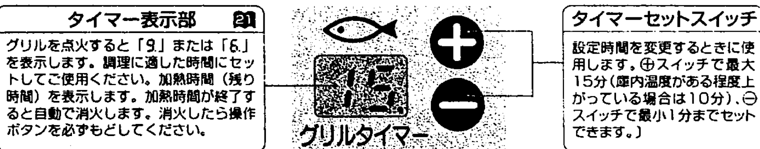
■炊飯機能 13
炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜・炊飯用鍋をお使いいただくと、上手に炊飯できます。スイッチを押すことにより（洗米おき、洗米すぐ、おかゆ）の3つのモードに設定できます。炊飯時は必ず火力調節つまみを■炊飯の位置に合わせてご使用ください。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

タイマースイッチ
湯わかしモード・タイマーモード設定時に使用します。

■湯わかし自動消火機能 16
沸騰後、自動的に小火になり、5分後に自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

■コンロ調理タイマー自動消火機能 17
時間を設定すると、自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

グリル調理タイマー操作部の説明



タイマー表示部 21
グリルを点火すると「9」または「6」を表示します。調理に適した時間にセットしてご使用ください。加熱時間（残り時間）を表示します。加熱時間が終了すると自動で消火します。消火したら操作ボタンを必ずもどしてください。

タイマーセットスイッチ
設定時間を変更するときに使用します。⊕スイッチで最大15分（庫内温度がある程度上がっている場合は10分）、⊖スイッチで最小1分までセットできます。）

コンロ部の主な機能

●**天ぷら油過熱防止機能** 12 23
（標準バーナー側のみ）
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱され、自然発火温度に達する前に自動消火します。（必ず指定以上の油量でご使用ください）

●**揚げもの・炊飯・湯わかし コンロ調理タイマー機能** 17
（標準バーナー）
「揚げもの温度調節」「炊飯」「湯わかし自動消火」「コンロ調理タイマー自動消火（3分・10分）」の各種機能を搭載しており、とても便利です。

●**焦げつき消火機能** 18 23
（標準バーナー側のみ）
煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめたら、なべを傷める前に自動消火します。（なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります）

●**コンロ消し忘れタイマー** 18 23
点火してから約2時間（標準バーナー）、約1時間（チャオバーナー）で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

OFF!!

グリル部の主な機能

●**水のいらない両面焼きグリル** 19
グリル皿に水を入れずに使えます。また、グリル皿にはクリアコート加工してありますので、煮こぼれ等のよごれがとれやすく、お手入れが簡単です。

●**グリル過熱防止センサー** 19 23
魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

※■内の数字はページを示しています。

3 安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉
この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。
●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。 接触禁止 分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。(ガス栓つまみのないガス栓、ガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットを外す)
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの東京ガスに問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

4

⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください) 可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。(P.10・33参照)
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
■設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
故障かな?と思ったら（P.27～32）に従い処置をする。

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない
引火して火災の原因になります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(P.10) を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

■ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。
またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

■ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。

■ガス接続口に汚れやゴミがないようにする
ガス漏れの原因になります。

■ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

5 安全上のご注意（必ずお守りください）

⚠警告

■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

アルミはく

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く　また使用後も必ず掃除をする

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（鶏肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。

脂を取り除く

■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。

グリル石　グリルシート

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け皿、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

省エネごとく　鉄板　アルミはく製しる受け皿　焼き網

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

確認する

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

①消火　②ガス栓を閉める　ガス栓を閉める

■修理・改造は高度な専門知識が必要です　お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

異常作動してけがの原因になります。

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどの原因となります。

⚠注意

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

接触禁止

■グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

ていねいに

6

⚠注意

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

接触禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

トッププレート前部　パネル

■グリル排気口に手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

ゆっくり確実に

■グリル皿に水を入れないで使用する

グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

接触禁止

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

■鶏肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

なべなどの大きさに合わせて火力調節

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

7 安全上のご注意（必ずお守りください）

⚠注意

■使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。
換気をする

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。
水気を切る

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。
必ず手袋をしてお手入れする

■幼い子供には触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■機器を水につけたり、水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の恐れがあります。

■なべを不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどをするおそれがあります。

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■しる受け・バーナーキャップは正しくセットする
バーナーの炎がしる受けの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。
正しくセットする

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレートに［マーク］と表示してあります。

※図はRN-P028-CDHLで説明してあります。

⚠警告

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する
チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。
確認

8

⚠警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない
温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。

■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない
使用中に発火する恐れがあります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。
必ず守る

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

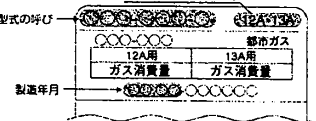
お願い

- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやごとく・しる受けの色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- コンロで焼網は使わないでください。機器の異常過熱によりごとくやバーナー部を早くいためます。
- 炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- 弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- なべの形状や材質によっては、強火で長時間ご使用された場合に、まれになべとごとくがくっつくことがあるので、なべを動かすときは注意してください。
- 調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのせかえてください。

9 機器の設置

設置前の準備と確認

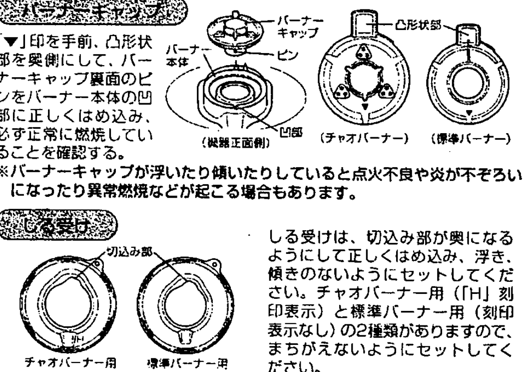
●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
●機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。



部品の取り付け

バーナーキャップ

「▼」印を手前、凸形状部を奥側にして、バーナーキャップ裏面のピンをバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

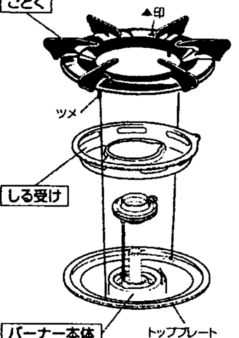


しる受け

しる受けは、切込み部が奥になるようにして正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。チャオバーナー用（「H」刻印表示）と標準バーナー用（刻印表示なし）の2種類がありますので、まちがえないようにセットしてください。

ごとく

ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2箇所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。



⚠注意

■バーナーキャップ・しる受けは確実に取り付ける

しる受けやバーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



誤ったセットの例

お願い バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスへご相談ください。

単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

①電池ケースのツメをつまんで手前に引く
②乾電池の⊕側を手前にして入れる
③電池ケースを奥までしっかり押し込む

（お願い）電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

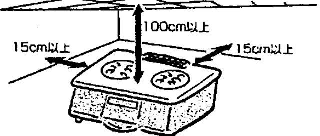
お願い
・電池ケースに水などの異物が入った場合、電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
・乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります。）
・付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

10

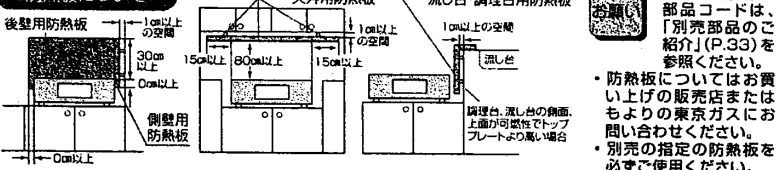
設置場所及び周囲の防火措置

設置場所

●強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
●機器の上に湯沸し器のない場所
●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
●落下物の危険のない場所
●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
・トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。（P.33参照）



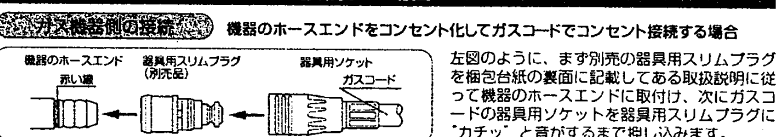
防熱板について



お願い
・防熱板（別売）の部品コードは、「別売部品のご紹介」（P.33）を参照ください。
・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
・別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

ゴム管（ソフトコード）の接続

・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉（内径9.5mmφ・JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。

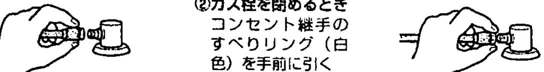
機器のホースエンド　赤い線　器具用スリムプラグ(別売品)　器具用ソケット　ガスコード

ガス栓側の接続

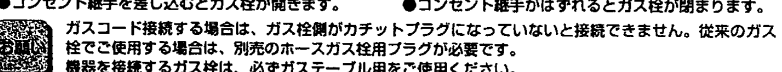
（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を"カチッ"と音がするまで確実に差し込む

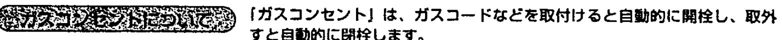
②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く



●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

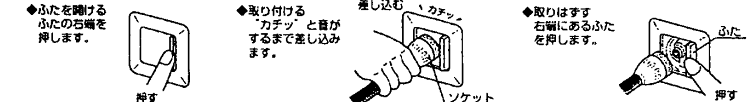


お願い ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブル用をご使用ください。



ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。



11 使いかた

点火・火力調節・消火のしかた

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。

左コンロ用操作ボタン / 前面パネル / 揚げもの・炊飯・調理タイマー操作部 / グリル調理タイマー操作部 / グリル用操作ボタン / 右コンロ用操作ボタン / 左コンロ用点火ロックつまみ / 右コンロ・グリル用点火ロックつまみ

前面パネルに揚げもの・炊飯・タイマー操作部があるのが標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。🔥🔥🔥と表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、グリル調理タイマー操作部があるのがグリル用の操作ボタンです。必ず表示を確認してから点火してください。点火ロックは幼いお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

1 準備

ガス栓を開く

解除 / ロック▶

ロックの矢印と反対にスライドさせ点火ロックを解除します。

⚠注意

■グリル皿に水を入れないで使用する

グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

2 点火

コンロ　ボタン表示窓（赤色）

グリル　ボタン表示窓（赤色）　グリル調理タイマー表示

●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。

途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。

・点火のとき、標準バーナー・グリル上火バーナーの火力調節つまみは「強火」の方向に、チャオバーナー用は「中火」の方向に移動します。

・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全個所放電する構造となっていますので異常ではありません。

・操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火すると止まります。（グリルはグリル調理タイマー表示が点灯すると同時に止まります。）

⚠注意

■万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

3 火力調節

コンロ　コンロ用火力調節つまみ　強　弱

グリル　グリル上火用火力調節つまみ　上火 下火　グリル下火用火力調節つまみ　強　弱

●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。

・（コンロ）　点火したときや弱火にしたとき、チャオバーナーのバーナーキャップ上面の小さい丸穴から出ている火が消えることがありますが、異常ではありません。また、急激な操作をすると消火する場合があります。

・（グリル）　焼き具合は火力の強・弱で調節してください。（火力は上火、下火それぞれ別に調節できます。）

4 消火

コンロ　ボタン表示窓（赤消える）

グリル　グリル調理タイマー表示消える　ボタン表示窓（赤消える）

●操作ボタンを押して消火する。

●必ず火が消えたことを確認する。

お願い

・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。（点火ロックはロック▶の矢印方向へいっぱいまでスライドさせてください。）

・コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）

12

コンロ

使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

300g以上　平底　なべ　なべ底と温度センサーの密着を確認　密着　温度センサー

温度センサーに適したなべ

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理（揚げものなど）	揚げものモード	その他の料理（煮ものなど）	湯わかしモード
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）
ステンレス	○（油の温度が上がりやすいので注意する）	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	×	○	×
圧力なべ	×	×	○（但し、消火する場合があります）	×
無水なべ 多層なべ	○	×	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

●標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはチャオバーナーをお使いください。

●高温になりやすい調理

焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど

炒めもの：ソーセージ炒めなど

炒りもの：ごま炒り、大豆炒り

●冷たくなりすぎる調理

冷凍食品：容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

13 使いかた

炊飯機能（標準バーナーのみ）

●「洗米おきモード」（水に浸しおきしたお米の炊飯）・「洗米すぐモード」（洗米してすぐに炊飯する場合）・「おかゆモード」があります。

お米の準備
①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
●無洗米の場合、必ず浸しおきをして、「洗米おき」モードで炊いてください。洗米してすぐに炊飯すると、ふきこぼれる場合があります。



水加減とお米を浸す時間について

●水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
●無洗米の場合は、1・2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

水加減

米の量			水量			ポイント
容量	重量	合数	炊飯	おかゆ 全がゆ	おかゆ 七分がゆ	
45㎖	38g	0.25合	—	360㎖	470㎖	●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）は1～3合、炊飯用鍋は1～5合（RTR-500）まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。 ●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 ●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。 ●おかゆは、全がゆは1合以下（約5人前）、七分がゆで0.5合以下（約3人前）で使用する。 ●180㎖用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180㎖となります。
90㎖	75g	0.5合	—	540㎖	630㎖	
180㎖	150g	1合	300㎖	900㎖	—	
270㎖	225g	1.5合	390㎖	—	—	
360㎖	300g	2合	480㎖	—	—	
450㎖	375g	2.5合	580㎖	—	—	
540㎖	450g	3合	670㎖	—	—	
720㎖	600g	4合	930㎖	—	—	
900㎖	750g	5合	1130㎖	—	—	

お米を水に浸す時間（「洗米おき」モードの場合）

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間 春～夏	お米を水に浸す時間 秋～冬	ポイント
炊飯	白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なめにする。
炊飯	無洗米	30分以上	60分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 ●水の量を約3%程度多くします。または、無洗米計量カップを使ってください。 ●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
炊飯	胚芽精米	60分以上	90分以上	●水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。 ●やや水を多めにする。
炊飯	輸入米	60分以上	90分以上	
炊飯	古米	60分以上	90分以上	
炊飯	麦ごはん	60分以上	90分以上	
おかゆ		0～30分	0～30分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩は出来あがる直前に入れてください。 ●出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。

●炊飯に適したなべを使用してください。（P.14参照）
●一度水にひたしたお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
●洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
●2度炊きやあたためなおしは、できません。
●洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんが固くなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
●炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動にて調理してください。
●おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
●おかゆの炊飯量があまり多いとふきこぼれが多くなりますので、注意してください。
●ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしたり、もちあげたりして、ふきこぼれないようにしてください。ふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。
●砕け米、粉米などが混じって炊飯されますと、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
●泡立て器は絶対に使用しないでください。

ごはんからのおかゆの炊きかた（おかゆモードでの自動炊飯はできません）

1人分（お茶わん約1杯分：150g）の例
1. 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
2. なべに、水（2カップ強〈約400㎖〉）とごはんを入れ“強火”で炊きます。
3. 沸騰したらあくをとり“弱火”で10～15分炊きます。
4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

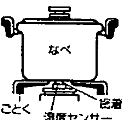
14

炊飯に適したなべ

	白米 洗米おき	白米 洗米すぐ	おかゆ	備考
別売の炊飯専用釜（RTR-03D）	○	○	○	白米3合、全がゆ0.5合まで炊飯可能。 （おかゆを炊く場合、ふきこぼれますのでふたをずらして使用してください）
別売の炊飯用鍋（RTR-500）	○	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
アルミ製のなべ	○	○	○	薄手のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	・「洗米すぐ」はごはんに芯ができ、上手に炊けません。また「洗米すぐ」、「洗米おき」とも焦げる場合があります。 ・薄手(2.5㎜以下)のステンレス製のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
土なべ	×	×	○	白米はうまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ・圧力なべ・多層なべ	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

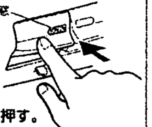
●こんな場合も、ご飯が固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。
★ふたとなべにすきまがある場合　★なべが浅い場合　★ふたが軽い場合　★ふきこぼれた場合
●別売の炊飯専用釜・炊飯用鍋をご使用の場合は、炊飯専用釜・炊飯用鍋の取扱説明書も必ずお読みください。

なべのセット
水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとくの中央に温度センサーがなべ底に密着するように正しくセットします。



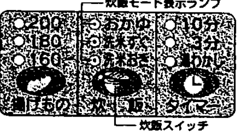
お願い
温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

1 点火

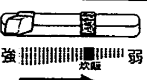


●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。

操作部の説明



2 火力調節

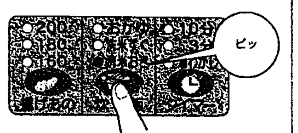


●火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせる。



お願い
火力調節つまみは必ず強の位置から炊飯位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみをいったん弱の位置にしてから炊飯位置に合わせたり、火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

3 モード設定



●炊飯モードを選択する。
※炊飯スイッチを1度押すと「洗米おき」モードになります。炊飯スイッチを押すごとに洗米おき→洗米すぐ→おかゆ というように切り替わります。
※炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。
※炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
※炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。
●洗米おきまたは洗米すぐモードの場合、炊き上がると自動消火すると同時にブザーで「ピピピッ」と3回お知らせします。
10分のむらしが終了するとブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、使用した炊飯モードの表示ランプが点滅します。
●おかゆモードの場合、炊き上がると自動消火し、同時に炊飯完了をブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、おかゆの表示ランプが点滅します。
●操作ボタンを押し消火の状態にもどします。（消火の状態にもどすまで、使用した炊飯モードの表示ランプは点滅し続けます。）
※炊飯完了時間はむらし10分を含め、白米が約28～35分、おかゆは約40～50分です。
※2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため、焦げつきます。
●おかゆの場合はむらす必要はありません。
●炊飯完了後（むらし完了後）、ご飯をよくかきまぜる。（余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。）

お願い
・火力調節つまみ設定後、すぐに炊飯スイッチを押し、モード設定してください。
・炊き上がりは、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

15 使いかた

揚げもの温度調節機能（標準バーナーのみ）

揚げもの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

1 点　火

ボタン表示窓（赤色）

●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
●火力は強（全開）にしてお使いください。

操作部の説明

設定温度表示ランプ
200 180 160 揚げもの　おかゆ 洗米すぐ 洗米おき 炊飯　10分 3分 湯わかし タイマー
揚げものスイッチ

2 モード設定

●揚げものスイッチを押す。
※揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※最初に押したときは、180℃に設定されます。

3 温度セット

●揚げものスイッチを押し温度を合せる。
・揚げものスイッチを1度押すごとに、
180℃→200℃→160℃→とりけし というように温度設定が切り替わります。
※揚げものモード使用中に揚げものスイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります）
※揚げものスイッチを約3秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と鳴り設定温度表示ランプが「ピカピカッ…」と点滅し、表示温度より10℃高く設定されます。（点火のたびごとに設定してください。）

※10℃高い温度設定のときに、もう一回揚げものスイッチを押して温度設定を変更するとこの設定は解除され、設定温度表示ランプの温度設定になります。また、消火した場合もこの設定は解除されます。そのため、ご使用の際は、再度設定操作を行ってください。
※調理の途中でも設定温度を変えることができます。

〈揚げもの調理の目安〉

160℃	鶏のから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	こげめを強くしたい揚げものの場合

（揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。（P.18参照））

フライパンで揚げもの以外の調理もできます。

〈調理の目安〉

160～180℃	お好み焼き、ギョーザ

※焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
※フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら設定温度を変更してください。

4 調　理

●最初は油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。
●調理を始めてください。
・あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
・途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったときふたたびブザーでお知らせします。
●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

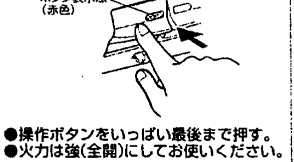
お願い
・揚げものモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を加減してお使いください。
・なべの材質は、鉄製なべで、油量は500mℓ～1ℓが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

16

湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

湯わかし時に使用する機能です。沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約5分後に自動消火します。

1 点　火

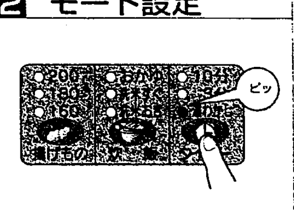


●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
●火力は強（全開）にしてお使いください。

操作部の説明

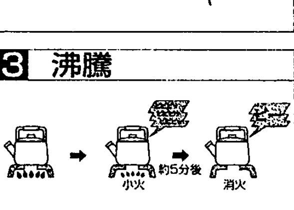
湯わかしモード表示ランプ
200 180 160 揚げもの　おかゆ 洗米すぐ 洗米おき 炊飯　10分 3分 湯わかし タイマー
タイマースイッチ

2 モード設定



●タイマースイッチを押す。
※湯わかしモードに設定され、湯わかしモード表示ランプが点灯します。
※取り消しする場合さらにタイマースイッチを3回押し、表示ランプを消灯させます。
（湯わかしモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。（P.18参照））
※タイマースイッチを押すごとに湯わかし→3分→10分→とりけし というように切り替わります。
※湯わかしモード使用中にはいずれのスイッチも押さないでください。

3 沸騰



●沸騰するとブザーで「ピピピッ」と3回お知らせし、小火になります。
●そのままにしておきますと約5分後に自動消火すると同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅します。
●湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます）

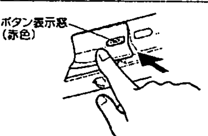
お願い
・底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして500mℓ～2.0ℓの水を入れてお使いください。
・沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
・一度沸かしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
・なべなどの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。

17 使いかた

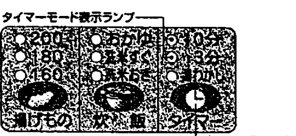
コンロ調理タイマー自動消火機能（標準バーナーのみ）

時間を設定すると自動的に消火する機能です。あたためなおし、めんをゆでる場合などに便利です。

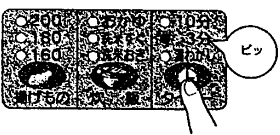
1 点　火



●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
●火力は調理に合わせてお使いください。

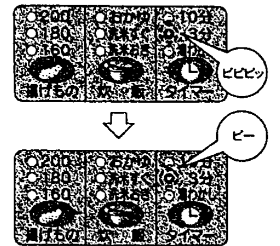


2 モード設定



●タイマースイッチを押す。
※2回押すと3分タイマーモードに設定され、3分のタイマーモード表示ランプが点灯します。
※タイマースイッチを押すごとに湯わかし→3分→10分→とりけしというように切り替わります。
※タイマーモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。
●タイマーモード表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
（タイマーモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。（P.18参照））

3 タイマー終了



●タイマー終了30秒前になると「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせして、タイマーモード表示ランプが点滅に変わります。
※タイマーを延長したいときは、タイマーモード表示ランプが点滅している間（自動消火約30秒前から）に再度タイマースイッチを押してください。ランプは点滅から点灯に変わり、設定時間が延長されます。
●設定時間が終了し、自動消火すると同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせします。
●**自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、使用したタイマーモード表示ランプは点滅し続けます）**

18

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火する機能、高温調理の時自動的に高温で温度調節する機能、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。揚げもの・炊飯・タイマースイッチにてモードを選択しない場合は、自動判別モードに設定されています。

コンロ消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、標準バーナーは約2時間、チャオバーナーは約1時間経過すると自動消火し、同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせする機能です。（P.31・32参照）
●**コンロ消し忘れタイマーが作動したら**
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。

焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたらなべを傷める前に自動消火し、同時にブザーで「ピー」と5回鳴ってお知らせする機能です。（P.31・32参照）
●**焦げつき消火機能が作動したら**
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
●**再度点火するときは**
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

お願い　煮もの・再加熱をするとき
- **カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。**
- **火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。**
- **土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながらご使用ください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。**
- **カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。**
- **なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。**
- **圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなどは焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。**

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動（標準バーナーのみ）

焼きもの料理・炒りもの料理などをした時に火力を自動的に小火・大火と調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が約30分以上続いた場合、またはセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はチャオバーナーをお使いください。
※故障ではありません。
※炎の大きさが自動的に変わります。やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れないで使用してください。水を入れて使用するとグリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは「から焼き」が必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため約5分、から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります。）

●グリル過熱防止センサーが作動したら
グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

お願い **調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。**
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

グリル皿とグリル焼網のセット・グリルとびら（グリル皿）出し入れ

グリル皿のセット

グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2ヶ所の切り欠きに、グリル皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。

グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、グリル焼網とグリル皿の「テマエ」刻印を手前にし、グリル焼網の脚の凸部をグリル皿の角穴に確実にセットします。

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。

取り出すとき

グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。

持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

塩加減のこつ

●鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

魚焼きのこつ

魚の置きかた

●魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。
（グリルは端の方が火力が強いので、より早く火が通ります。）
●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
●詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

左右どちらかに — 魚を1尾 焼く場合
左右 均等に — 魚を2尾 焼く場合
スキマを開けて均等に — 魚を3尾以上焼く場合

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

本機器のグリル焼網は、魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつく場合があります。そのときは、下記のような使い方をしてください。
●グリル焼網に油を塗って予熱をする。
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱します。油の膜ができ、魚などがグリル焼網にくっつきにくく、取り出しやすくなります。
●焼きあがった魚を取り出すには？
はし、またはフライ返しをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出す方法もあります。
※両面焼きグリルは、上下両面から加熱するため、片面焼きに比べ煙が多くでたり、グリル焼網に魚などが付着し易くなります。魚がグリル焼網に付着し易くなるのは下火バーナーの熱により魚から出た蛋白質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになり、魚を取り出す時に魚の一部がグリル焼網に付着した状態になるためです。

お願い
- **両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用してお好みの焼き色にしてください。**
- **グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後に、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷えてからお手入れしてください。**
- **グリルを続けて使用する場合は約3分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。**
- **トーストやクッキーなどの調理に便利な別売の水なし両面焼きグリル用調理プレートRCP-62Vを用意しています。お求めの場合は、お買い上げ販売店またはもよりの東京ガスに連絡してください。**

使いかた

グリル調理タイマーの使いかた（点火・火力調節・消火のしかた）

1 準　備



ガス栓を開く。

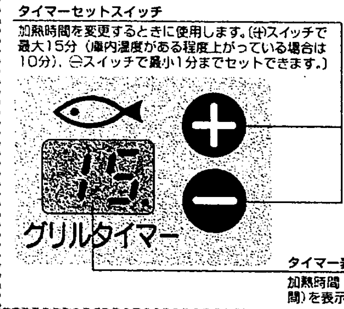
ロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。

⚠注意

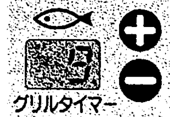
■グリル皿に水を入れないで使用する

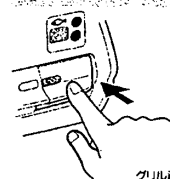
グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリル調理タイマー操作部の説明



2 点　火





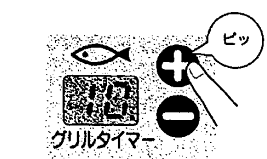
操作ボタンをいっぱい最後まで押す。

- ●グリルとびらをしっかり閉めてください。
- ●操作ボタンをいっぱい最後まで押してください。途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
- ●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- ●操作ボタンから手を離しても放電していますが、点火するとタイマー表示部に "9." が表示され、放電は止まります。
- ●上火用の火力調節つまみのみ、つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。



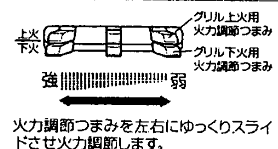
- ・タイマー表示部の "9." が数秒後に消えるような場合は操作ボタンの押し不足が原因です。もう一度しっかりと操作ボタンを押して点火してください。
- ・続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、タイマー表示部には "6." が表示されます。またタイマーセットは最大10分までとなります。

3 時間セット



- ●タイマーセットスイッチ（⊕スイッチ、⊖スイッチ）で加熱時間をセットします。
  〔⊕スイッチで最大15分（庫内温度がある程度上がっている場合は10分)、⊖スイッチで最小1分までセットすることができます。〕
- ●加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。
- ●調理中にタイマーセットスイッチ（⊕スイッチ、⊖スイッチ）を押すと、加熱時間が変更できます。
- ●加熱時間の目安は付属のクッキングブックをご覧ください。

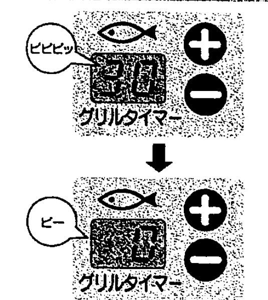
4 火力調節



火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。

- ●焼き具合は火力の「強」「弱」を利用して調節してください。
  （火力は、上火用・下火用それぞれ別に調節できます）

5 調理終了・自動消火



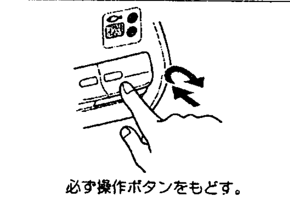
- ●調理終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- ●加熱時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。



調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

6 操作ボタンを押す（手動消火）



必ず操作ボタンをもどす。

- ●自動消火したあとは、必ず操作ボタンをもどして消火の状態にしてください。

自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の状態にしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の表示 "0" は10秒後に消えるようになっています。

使いかた

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、グリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動（標準バーナー・チャオバーナー）

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。（標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間）
※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴り、グリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら、なべを傷める前に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、グリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

乾電池が消耗

乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●乾電池を交換してください。（P.9参照）

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）
※ガスが止まると同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、グリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

お願い
- 立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなります。水滴や煮こぼれはふきとってください。
- 立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなります。

立消え安全装置（炎検知部）

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また、連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、グリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。
●点滅……新しい乾電池を用意してください。
●点灯……新しい乾電池と交換してください。
電池交換サインが点灯するとコンロバーナーとグリルは全て使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。

電池交換サインが点灯したら乾電池を交換

お願い
- 乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。

お手入れのしかた

⚠注意

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
●やけどや器具の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください。）また、お手入れする部品以外は、外さないでください。
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。
●グリル皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

お手入れの道具と洗剤について

＜お手入れの手順・ポイント＞

①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
②洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
④水洗いした後は必ずふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤

道具・洗剤	説明
スポンジたわし、やわらかい歯ブラシ、やわらかい布、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）	●布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤

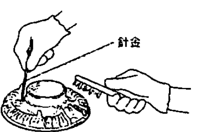
道具・洗剤	理由
金属たわし、硬い毛ブラシ、ナイロンたわし、亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー、みがき粉、スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー、重曹、歯みがき粉	●基本的には使っていけません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

25 お手入れのしかた

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

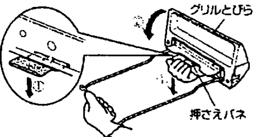


お願い
・バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。
・煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。

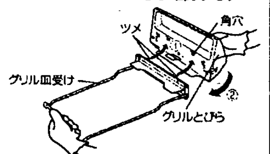
グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(取り外してお手入れができます。) 汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布でふき取ってください。

●グリルとびらの取り外しかた
1.押さえバネを↓①の方向に下げる。
2.グリルとびらを②の方向にたおす。



●グリルとびらの取り付けかた
1.グリル皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2.②の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



お願い
・グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。
・押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。
・グリル皿はクリアコート加工・グリル焼網はフッ素コート加工されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、グリル皿のクリアコート・グリル焼網のフッ素コートがはがれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
・グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。

●グリル皿の取り付け
グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2ヶ所の切り欠きに、グリル皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。

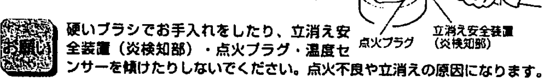


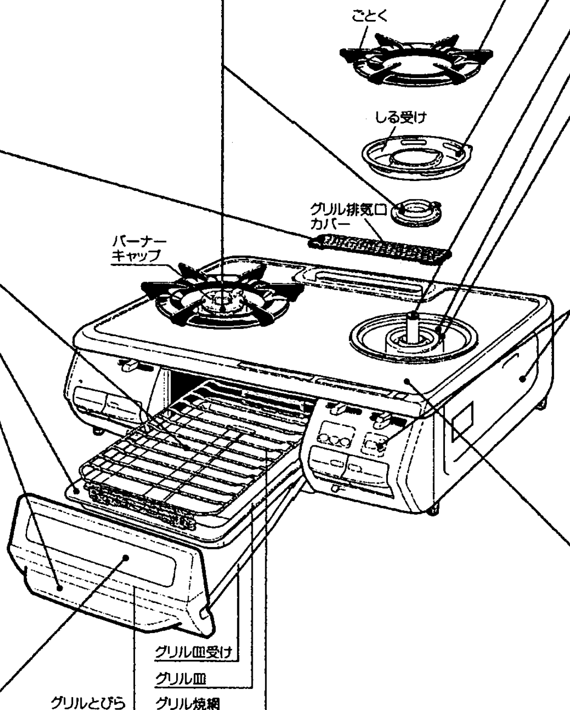
グリル皿　切り欠き　「テマエ」刻印　グリル皿受け　グリルとびら　セットした状態

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスに傷がつき割れる原因になりますので使用しないでください。





26

ごとく・しる受け

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(お手入れをしないとよごれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。)

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは?
・台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。
※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。
・重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いし、水気をふき取ります。
・弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

お願い
ごとく・しる受けはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際はお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。(汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。)
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。

温度センサー　やわらかい歯ブラシ　点火プラグ　立消え安全装置（炎検知部）

お願い
硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

機器表面

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い
・スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子部品の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。
・印刷面にはみがき粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

トッププレート

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
・トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
・長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、フッ素の効果には影響ありません。
・トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

27 故障かな?と思ったら

⚠警告 ■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を閉めてください。
(ガス栓を閉める)

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない 点火しにくい 放電しない 点火してもすぐ消える 手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか?	11・21
	●ゴム管内に空気が残っていませんか?(朝一番など) ⇒点火操作を繰り返してください。	—
	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか?	25
	●点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・25・26
	●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか?	7・9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか?	9・23
	●点火ロックを解除していますか? ●操作ボタンを強めに数秒間押していますか?	11・21
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	31
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか? ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	5
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか? ⇒機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。	10
②炎の状態がおかしい 炎が安定しない 炎が黄色い、赤い 異常音をたてて燃える、消える 炎が均一でない 使用中炎が消える、 なべにすすがつく	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか?	25
	●点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・25・26
	●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか?	7・9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が消える場合がありますが、異常ではありません。	11
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—

28

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい 炎が安定しない 炎が黄色い、赤い 異常音をたてて燃える、消える 炎が均一でない 使用中炎が消える、 なべにすすがつく	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか?	11
	●風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか?	7・10
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする 「ポン」と音がする キシミ音がする 「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	11
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	11・21
⑤バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上問題ありません。	—
⑥ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか?	4
	●ゴム管が確実に接続されていますか?	4・10
⑦標準 [illegible] 使用中に 調理中に消火する 自動消火しない 点火してもすぐ消える 火力が変わる なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか?	8・12
	●なべ底が凹凸していませんか?	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	
	●油の量があっていますか?	
	●から焼きに近い調理をしていませんか?	
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか?	12
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか? ⇒焦げつきがひどくなる場合があります。	18
	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては焦げつき消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
	●カレーやシチューの再加熱ですか? ⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか?	

29 故障かな?と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦標準バーナー使用中に ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のも焼きなどは焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	18
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火←→小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●温度センサーが高温になっていませんか? ⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	23
⑧湯わかしモード使用しても ・お湯が[illegible] ・お知らせが早い	●なべの形状や材質が適していますか?	8·12·16
	●なべ底が凹んでいませんか?	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか?沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか? ⇒水量500㎖～2ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていませんか? ⇒消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか?	
	●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯が固い ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか?	13·14
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか?	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	●無洗米を使っていますか? ⇒1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして洗米おきモードで炊飯してください。	
	●よく洗米しましたか? ⇒ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか?	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか?	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか?	
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	18·19·23
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	

30

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●食材にあった火力調節をしてください。	22
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	19
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	
	●しっかり解凍していますか?	20
	●みそや粕は取ってから焼いていますか?	
	●魚の置き方は合っていますか?	
	●塩加減は良いですか?	
⑫[illegible]	●安全機能が作動しています。 ⇒確認してください。	31
	●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池と交換してください。	9·23·31
⑬[illegible]	●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	23
	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか?	11·22·23
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑭[illegible]	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑮[illegible]	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか?	24～26
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	
⑯グリル皿にシワ状の模様が見える グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上全く問題ありません。	25

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

31 故障かな?と思ったら 32

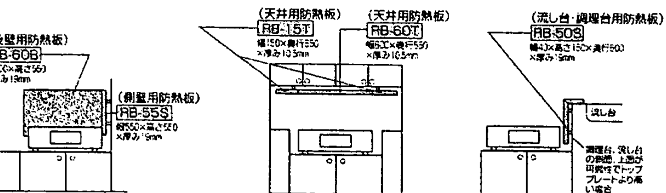
表示とブザーについて

ブザー音	揚げもの・炊飯・タイマー表示部 電池交換サイン(ランプ)	グリル タイマー表示部 (交互に点滅)	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	—	"02"↔"-1"	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 / 焦げつき消火機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	23
		"14"↔"-1"		温度センサー過熱防止機能作動			
		"02"↔"-1"	標準バーナー（炊飯モード使用時）	炊飯ハイカット機能作動	炊飯モード（洗米おき・洗米すぐ）時に、なべの種類（ホーロー、ステンレス製）によっては、炊飯完了直前に温度センサーの温度が上昇し、自動消火する場合があります。（故障ではありません）	●操作ボタンを押してもどす。 ●「炊飯に適したなべ」を参照する。	14
ピー3回	—	"12"↔"-1"	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	23
		"12"↔"-3"	チャオバーナー				
		"11"↔"-1"	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
		"11"↔"-3"	チャオバーナー				
	電池交換サイン〈点灯〉	—	標準バーナー チャオバーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・23
	—	"12"↔"-5"	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	23
		"11"↔"-5"	グリル	点火時に着火しなかった			
	—	"02"↔"-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●操作ボタンを押してもどし、約3分程度グリル庫内の温度が下がるのを待ってから再点火を行う。 ●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。	19・23
	—	"00"↔"-1"	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間経過し、自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	18・23
		"00"↔"-3"	チャオバーナー		使用開始から約1時間経過し、自動消火しました。		
	—	"0"（約10秒後に消灯）	グリル	グリル調理タイマー終了	設定した時間が経過し自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	21・22
ピー1回（約2秒）	洗米おきの場合 洗米すぐの場合 おかゆの場合 〈点滅〉	—	標準バーナー	炊飯モード（洗米すぐ・洗米おき・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。（洗米おき・洗米すぐ炊飯の場合はむらしも終了）	●操作ボタンを押してもどす。	13・14
	湯わかし 〈点滅〉	—	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうしたあと、5分保温したのち、自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	16
	3分の場合 10分の場合 〈点滅〉	—	標準バーナー	コンロ調理タイマーモード（3分・10分）終了	設定時間が経過し、自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	17
ブザーが鳴り続ける	—	"70""71" "72" "31""32"↔"-1"	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	別添共通お問い合わせ先
		"-3"	チャオバーナー				
	—	"-5"	グリル				

33 別売部品のご紹介

●防熱板

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



●炊飯専用釜・炊飯用鍋（P.14の「炊飯に適したなべ」を参照してお買い求めください。）
（お使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください。）

●水なし両面焼きグリル用調理プレート　RCP-62V
（お使いの場合は、必ず付属のクッキングブックをお読みください。）
・グリルでトースト、クッキーなどを調理するのに便利なプレートです。



・別売部品についてはお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
・防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットを外す）
●ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
●乾電池を取り外してください。
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービス 34

修理を依頼されるときは	「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただいて直らない場合、あるいはよくわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご相談ください。修理依頼の際は、次のことをお知らせください。 (1) お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印等） (2) 品名　RN-P028-CDHL 機器コード…11-080-01-00421 RN-P028-CDHR 機器コード…11-080-01-00422 （P.1品名・機器コード表示位置確認） (3) 現象…できるだけくわしく　(4) 訪問ご希望日
保証について	取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。必ず「販売店、お買い上げ日」などの記入をお確かめいただき、保証内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できるときは、有料で修理いたします。（保証期間は、お買い上げ日から1年間です。ただし、一般家庭以外で使用される場合は除きます。）
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打切後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるときは	ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。 別添の共通お問い合わせ先を参照してください。

仕様

品名	RN-P028-CDHL	RN-P028-CDHR
型式の呼び	RTS-M630VFT-1TL	RTS-M630VFT-1TR
型式名	RTS-M63VT-T	
種類	ガステーブル	
点火方式	連続放電点火式	
外形寸法	高さ204㎜×幅596㎜×奥行474㎜（パネル前面からホースエンドまで）	
質量（本体）	13kg	
安全装置	立消え安全装置（全バーナー）、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー） グリル過熱防止センサー、消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間、チャオバーナー約1時間)	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
付属品	取扱説明書（保証書付）、クッキングブック、単1形アルカリ乾電池（2個）	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス	12A	3.91kW	2.28kW	1.79kW	7.83kW	内径 9.5㎜ ガス用ゴム管
	13A	4.20kW	2.45kW	1.92kW	8.40kW	

2. クッキングブック

朝から晩まで ピピッとコンロ

毎日がおいしくなる

ピピッとコンロクッキングブック

使うと便利 ピピッとコンロの機能を使って料理をしましょう。

グリルタイマー

湯沸かし機能

コンロ調理タイマー

油温度調節機能

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

東京ガスホームページの「Living Online」でピピッとコンロをもっともっと楽しもう!

ひとりでも多くのお客さまに快適なキッチンライフを過ごしていただくため、東京ガスではホームページ内の「Living Online(リビングオンライン)」でピピッとコンロの便利な使い方や季節のレシピを紹介しています。どなたでもご覧いただけますのでお気軽にアクセスしてください。

こんな時にご利用ください!

今日の晩ご飯なんにしようかな…

ピピッとコンロをもっともっと便利につかいたいな!

あなたのお気に入りサイトに追加してください!

LIVING ONLINE

Living Online アドレス

http://www.gas-living.com

ピピッとコンロを使ったアイデアレシピや便利な使い方、お掃除方法など、さまざまなお客さまの声を募集しています。ご応募はインターネットでもハガキでも可能です。

ご応募いただいた方にプレゼントのチャンス!

ガスのことなら何でも、あなたの街のエネスタ、エネフィットにご相談ください

「エネスタ」「エネフィット」は、お客さまに一番身近な東京ガスの販売サービスネットワーク。ガスのことなら何でもお問い合わせください。

ALL TOKYO GAS Enesta エネスタ

ALL TOKYO GAS Enefit エネフィット

●ピピッとコンロに関するお問合せは

0120 FreeDial 0120-878-565

受付時間:月～金(祝日除く)10時～17時

N38W8G2-41(00)
AC-24

郵便はがき

50円切手をお貼り下さい。

163-1059

(受取人)
東京都新宿区西新宿3-7-1
新宿パークタワーS棟24F

東京ガス(株)
リビング営業部リビング企画G
「ピピッとコンロご愛用ハガキ担当」宛

フリガナ / お名前	ご年齢 歳
ご住所	〒 － 区・市 町 丁目 番 号
TEL	( )

キリトリ線

のりしろ

個人情報保護のため
お手数ですが、ご記入後、
折り線部分を折り返し、
記入面に合わせて貼ってください。

朝食

慌ただしい朝は手早くできるメニューが一番。
でも、栄養はしっかりとらないと。
そこで、早くて、栄養があり、しかも美味しい
三拍子揃ったピピッとメニューをご紹介。

ポーチドエッグとバケットのサラダ

材料（4人分）
レタス・クレソン合わせて200g　キュウリ1本　マッシュルーム4個　プチトマト6個　A（塩・コショウ適量　酢・オリーブ油各大さじ2）　卵4個　水5カップ　B（塩小さじ2　酢大さじ3）　バケット1/4本　ニンニク1片　粉チーズ適量

作り方
❶レタスは食べやすくちぎり、クレソンは食べやすい長さに切る。キュウリは小口切り、マッシュルームは薄切りにし、プチトマトは4つに切る。混ぜ合わせたAで和える。
❷ポーチドエッグは分量の水を沸かし、Bを加えて弱火にし、器に割り入れた卵を1つずつ静かに入れる。卵白で卵黄を包むように形をととのえ3～4分 茹でて冷水に取り水気をふく。
❸バケットは1.5cm幅に切り調理プレートに並べ焼く。焼き上がったらニンニクをこすり付け、食べやすい大きさに切る。
❹器に①、②、③を盛り付け、粉チーズをふる。

クイックトマトピラフ

材料（4人分）
米2カップ　冷凍シーフードミックス170g　タマネギ（中）（みじん切り）1/2コ　固形コンソメ1コ　トマト水煮（缶）1/2缶　塩小さじ1/2　コショウ少々　パルメザンチーズ適量

作り方
❶米は洗い、ザルに上げ、シーフードミックスは解凍しておく。
❷トマトの水煮の固形分を除いて、缶汁と水を合わせて2カップにする。
❸②に分けておいたトマト水煮をつぶし入れ、塩・コショウを加える。
❹鍋に米と③、シーフードミックス・タマネギ・固形スープを入れざっと混ぜ、炊飯キーで炊き上げる。
❺器に盛り、パルメザンチーズをかけ、供する。
※1カップ180ml用計量カップ使用

焼けるのは魚だけじゃない！ グリルはとってもワンダフルな万能調理器です

直火だから美味しい！グリルでトースト

グリルは魚を焼くものと決めつけている方がいらっしゃいますが、グリルこそ万能調理器。たとえばこのトースター機能。ガスならではの遠赤外線により、表面は美味しいきつね色に、中はしっとりもちもちに。トースターより、早く、美味しくできあがります。

両面焼き水なしグリル用調理プレート
RCP-48V　RCP-62V（RN用）
希望小売価格¥3,150

魚のニオイがパンに移らないの？

その心配はまったくありません。なぜなら、調理中はパンの内側から出てくる蒸気によって、他のニオイがパンの中に入ることができないからです。ただし、焼いた後もそのまま放置しておくとニオイがつきますのでご注意ください。

トースト以外に野菜やお餅も

トースト	2枚		別売の調理プレートをグリル内に入れて2～3分予熱しておく。
焼きナス	4個	上下 強火	約10～12分。皮に切れ目を入れて焼きます。
焼きおにぎり	6個		7～10分。素焼きで約7分、タレをつけて約3分焼きます。
焼き餅	8個	上 [illegible] 下 [illegible]	約4～8分。途中で餅の位置を変えてあげましょう。（4個　約5分）
焼きとうもろこし	3本	上下 強火	約9～11分。途中で回転させましょう。
焼きいも	3本	上下 弱火	約30分。アルミ箔に包んで焼きます。

※機種によっては時間など若干異なる場合がございます。

レシピ・写真提供：㈱東京ガス「食」情報センター

直火で炊いたご飯は格別！便利な自動炊飯機能

操作はボタンを押すだけ

ピピッとコンロでご飯を炊く手順はたったの2ステップ。
1.水と米の入った鍋にふたをしてコンロにセットして下さい。
2.コンロを点火し、炊飯のスイッチを押します。
3.炊飯マークに合わせます。
操作はこれで終了。後はコンロが強火、弱火を繰り返して、最初チョロチョロ、中パッパッといったかまど炊きの火加減を自動調節して、美味しいご飯を炊き上げます。
※操作方法の詳細は取扱説明書をお読み下さい。

約20分で、いつでも炊き立て

スイッチを入れてからたったの約20分で炊きあがります。その間に、おみそ汁や簡単な惣菜が作れるのでとっても効率的。この手軽さなら朝昼晩いつでも炊きたてが楽しめます。

余ったご飯は冷凍に

専用鍋なら少量でも美味しく炊けますが、それでも余ってしまった場合は、ラップに包み冷凍庫に保管すれば美味しさはそのまま。昼食やお子様の夜食に利用できます。

おすすめ炊飯専用鍋

1合から美味しく炊ける専用鍋。内側はフッ素加工なのでお手入れも簡単。
※鍋によっては焦げつきや吹きこぼれ等が生じたり、上手に炊けない場合がありますので、別売の専用鍋をおすすめします。

RTR-03A（RNタイプ専用）
希望小売価格¥7,350

RTR-500（全シリーズ対応）
希望小売価格¥5,040

LP0120（全シリーズ対応）
希望小売価格¥3,990

LP0120DB（全シリーズ対応）
希望小売価格¥4,200

＊炊飯専用鍋の詳細についてはお近くの販売店にお問合せください。

フライの残りをグリルで温め直し、お洒落なおにぎり

家族が出掛けていて一人で昼食という場合、
お料理をするのも面倒になりがち。
でも、昨日の余り物でできる簡単レシピなら
冷蔵庫の中も整理できて、一石二鳥！

冷蔵庫の余りを使ってガスの強火でパパッとパスタ

から揚げおにぎり

材料（8個分）

から揚げ4個　A（醤油、砂糖、酒各大さじ1）　ゴボウ（せん切り）50g　ニンジン（せん切り）30g　サラダ油適量　B（Aの調味料大さじ1　砂糖、すり胡麻各小さじ1）　青じそ4枚　ごはん400g　焼きのり適量

作り方

①Aを合わせて大さじ1を取り分け、砂糖、すり胡麻を加えBのたれを作る。

②ゴボウ、ニンジンは多めのサラダ油をからめ、アルミホイルにのせる。グリルの焼き網に、から揚げと一緒にのせて焼く。
（両面焼きグリル　強火約3分）
から揚げを先に取り出し、2つに切りAをからめる。ゴボウ、ニンジンにBをからめて、さらに焼く。（両面焼きグリル　強火約2分）

③青じそを縦2枚に切り、から揚げをはさみ、ごはんで包み込み、のりで包む。

④器におにぎり、野菜を盛り付ける。

森のきのこパスタ

材料（4人分）

きのこ類（お好みで、シイタケ、エリンギ、シメジ、マッシュルームなど）300g　ニンニク（薄切り）1粒　ベーコン（7〜8mm幅に切る）100g　スパゲッティ（乾）300g　オリーブ油大さじ3　ワイン（白）50ml　塩、コショウ（黒）少々　ハーブ適宜

作り方

①きのこ類は食べやすい大きさに切る。

②熱湯に塩を入れてスパゲッティを茹でる。茹で上がったらザルに上げる。

③フライパンにニンニクとオリーブ油を入れ、弱火で加熱する。

④ニンニクの香りが出たら、ベーコン、①の順に炒め、塩、コショウをする。

⑤ワインを加えてアルコール分をとばし、②を入れてさっと炒め、塩、コショウで味をととのえる。

⑥器に盛り付けハーブを飾る。

温め直しなら電子レンジよりも断然グリルがオススメ。

グリルは揚げ物のあたため直しが大得意！レンジだと衣がべちゃっとしてしまいますが、グリルなら衣の余分な水分が蒸発してサクサクに。もちろん中までしっかり温かくなります。

グリル調理はヘルシー＆栄養も逃さない。

グリルのうれしい特長

グリルはフライパンなどに比べて油を使わないうえに、調理しながら余分な油を落としてくれるのでとってもヘルシー。しかも、野菜を焼く場合も、茹でた時より栄養分は損なわれません。

●調理後の脂質量（フライパンで焼いた時の脂質を1とする）

鶏肉	グリル	0.8
	フライパン	
豚肉	グリル	0.75
	フライパン	

脂肪分20〜25%もカット！

●ブロッコリーのビタミンC残存率（グリルを1とする）

グリル
ゆでる

ビタミンCが逃げない！

※データは東京ガス都市生活研究所調べ

料理を早く、美味しくするハイカロリーバーナー

高出力のパワフル火力で、焼き物や炒め物を手早く美味しく作ることができるハイカロリーバーナー。従来のバーナーより熱効率を大幅アップした省エネ設計でガス代も節約！

オススメ調理温度

料理	温度（℃）
だし巻き卵	180
① ポークソテー	200
① ステーキ	190
① ハンバーグ	170
ナポリタン	190
① 餃子	200

温度（℃）130 140 150 160 170 180 190 200 210 220

● ■ 内の温度はアルミ製のテフロン加工フライパンを使用する場合の標準温度を示しています。お好みにより ■ 内の範囲に設定してください。
●アルミフライパンに比べて熱が伝わりにくい鉄などのフライパンの使用時は標準の温度から10℃程設定温度を下げて設定してください。
●①マークのついた調理はタイマーモードをお使いになると便利です。

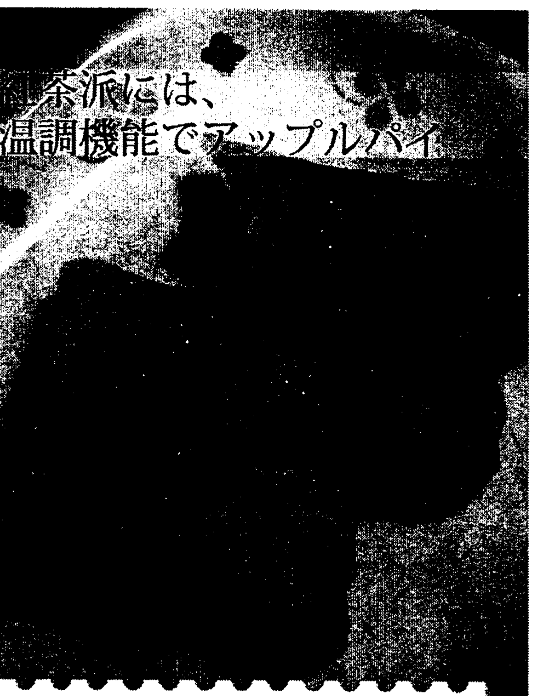
※「コンセプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には揚げ物温度調節機能は付いていません。
※上記は「エグゼ・プラスナビ」の焼くモードを使用した際の目安温度です。
機種によって異なります。

レシピ・写真提供：©東京ガス「食」情報センター

取扱説明書	RN-P028-CDHL RN-P028-CDHR	110800100421 110800100422	13	22	01

コーヒー派に
グリルでブル　　　ンブル

お友達をよんでおしゃべりを楽しむ時は、
手作りお菓子でおもてなし。
ピピッとコンロがあれば手間なくできます。
お子様にも大喜びすること間違いなし。



ベリーたっぷりフルーツクランブル

材料(4人分)・ヒトロフラム(耐熱皿)2枚分

クランブル(無塩バター25g　砂糖20g　薄力粉40g)ブルーベリー(冷凍)100g　イチゴ(生)140g　レモン汁少々　砂糖10g　アイスクリーム適宜　ミント適宜

作り方

①ボウルにバター・砂糖・薄力粉を入れて、指先でバターを擦り合わせるように混ぜ、ボロボロのそぼろ状にする。
②イチゴはサッと洗って小さく切り、ブルーベリーと合わせてレモン汁と砂糖をかける。
③耐熱皿に②を入れ、クランブルをかけてグリルで焼く。(両面焼きグリル　弱3分)
④こんがり焼き上がったら、器に盛り付け、お好みでアイスクリームを添え、ミントを飾る。

お手軽アップルパイ

材料(8本分)

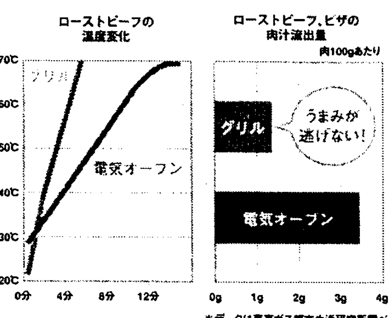
リンゴ1コ　レーズン30g　ジャム50g　春巻きの皮(小)8枚　小麦粉のり適量　シナモンシュガー(グラニュー糖20g　シナモン小さじ1/4)

作り方

①リンゴは8等分にして芯を取ります。そのうちの半分は皮をむきます。レーズンは湯洗いして水気をきります。
②春巻きの皮を広げ、ジャムを小さじ1のせ、リンゴ、レーズンをのせて端から春巻きの要領で巻き、小麦粉のり*で止め、揚げます。(揚げ物キー　180℃)
③仕上げにお好みでシナモンシュガーをふります。
＊小麦粉のりは、小麦粉に水を少量混ぜてのり状にしたものです。

グリルの庫内温度はご家庭の調理機器の中でNO.1

強力なガスの火力が小さな庫内を一気に加熱。両面焼き水なしグリルの場合、庫内温度は約350度と調理機器の中ではNO.1！だから、食材の旨味を逃がさないのです。



※データは東京ガス都市生活研究所調べ

火力自慢のグリルは、オーブン料理もお手のもの

強い火力を必要とするオーブン料理もグリルがあれば大丈夫。たとえばローストビーフも簡単に調理でき、グリルなら高温短時間で調理できるので肉汁の流れ出る量も少なく、ジューシーに仕上がります。また、ピザやアップルパイもお手のもの。まさに小さなオーブンです。

ローストビーフ	強火約7分 保温2～3分	4人分 牛もも固まり肉(常温に戻したもの) 400g(約3cmの厚さ) ※2～3個に切り分けていただくとよりよく焼けます。
ピザトースト	強火 約3分	食パン1枚　200℃ ※両面焼きの場合は別売の調理プレートをご使用ください。
グラタン	強火 約7分	
冷凍ピザ	強火4分 保温1分	冷凍ピザ1枚 ※両面焼きの場合は別売の調理プレートをご使用ください。

※機種によっては時間などが異なる場合があります。

レシピ・写真提供：Ⓒ東京ガス「食」情報センター

つねに設定温度がキープできる油温度調節機能

揚げ物のポイントは最適な油温度管理。ピピッとコンロの油温度調節機能は鍋底のセンサーが油温度を感知し、強火・弱火を繰り返してつねに設定温度を保ちます。だから、プロも顔負けのカラッとした揚げ物が楽しめます。

湯沸かし機能を使って
日本茶やコーヒーも簡単に
お湯が沸いたらピピッと教えて
沸騰後は保温して消火させ
コンロの前で見張り番をす　　　せん。

揚げ物料理の油温度の目安

油温度	料理	油温度	料理
160℃	とりのから揚げ		フライ
160℃	フリッター		とんかつ
160℃	ドーナッツ		クルトン
	天ぷら		かきもち揚げ
	コロッケ		

※「コンセプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には揚げ物温度調節機能は付いていません。

…派には、グリルで手軽に焼魚

お肉大好き派には、弱火でコトコトスープ

家族みんなが楽しみにしている夕食だから
美味しいものを作ってあげたい。
ビビッとコンロならではの調理機能があれば、
プロも驚く本格料理が簡単に。

鮭とシイタケの重ね焼き

材料（4人分）

生鮭4切れ（350〜400g）　生シイタケ大8枚　柚子1コ　たれ（醤油大さじ3　みりん・酒大さじ1　砂糖小さじ1/2）

作り方

①たれの材料をバットに合わせておき、斜めに切った生鮭を漬けておく。生シイタケも石づきを切り、汚れを拭き取って半分にそぎ切りし、たれに漬ける。柚子も8等分に切ってたれに漬ける。

②アルミホイルに鮭とシイタケ、柚子を並べグリルで焼く。（両面焼きグリル　約4分）

豆と豚肉のスープ

材料（4人分）

豚バラ肉（塊）250g　白ワイン1/2カップ　塩・コショウ各少々　トマト水煮（缶）1缶（400g）　サラダ油大さじ1　水6カップ　チキンブイヨン2コ　ベーコン60g　ローリエ（乾燥）1枚　タマネギ（中）1コ　タイム（乾燥）小さじ1/2　ホワイトビーンズ（缶）160g　塩・コショウ各少々　バター10g　パセリ（みじん切り）少々　ニンニク（みじん切り）1片

作り方

①豚肉とベーコン・タマネギは2cm角に切る。ホワイトビーンズはサッと湯を通し、水気を切っておく。

②豚肉に塩・コショウする。鍋にサラダ油を熱し、豚肉を入れ、焼き色をつけて取り出す。

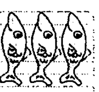
③②の鍋にバターとニンニクを入れて熱し、香りが出たらベーコン・タマネギを加えて炒める。

④③に豚肉とホワイトビーンズを入れ、白ワイン・裏ごししたトマト水煮・水・チキンブイヨン・ローリエ・タイムを加える。沸騰したら弱火にしてアクを取りながら豚肉とホワイトビーンズが軟らかくなるまで煮込む。（タイマー 沸騰後　弱火20分）

⑤塩・コショウで調味し、パセリを添えて供す。

グリルをつかった魚焼きのポイント！

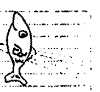
上手な焼き方



魚の頭はできるだけ奥にするように並べます。



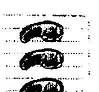
1匹焼く場合は中央ではなく端に置きます。



魚を取り出す時は、お箸で焼き網の下から数カ所浮かしてから取り出します。



皮付きの切り身や干物は皮側を上にして焼きます。



火力を弱にして焼く場合は、中央に置いて焼くようにします。

魚の焼き時間の目安早見表

料理名	分量（一尾・一切れあたりの重量）	火力調節	焼き時間
アジの塩焼き	4尾（約120〜150g）	上下強火	約10〜12分
サンマの塩焼き	4尾（約120〜150g）		約7〜8分
サバの塩焼き	4切（約80〜100g）		約6〜7分
サケの切り身	4切（約80〜100g）		約6〜7分
サンマのひらき	2枚（約100g）		約4分
干しカレイ	2枚（約120g）		約7分
アジの開き	4枚（約70g）		約5分
メザシ、シシャモなど	約10尾		1〜5分
ブリの照焼き	4切（約80g）	上下強弱	約6〜7分
みそ漬けの魚	4切（約80g）		約6〜7分
焼きハマグリ	8ケ（約40g）	上弱・下強	約4分
みりん干し	8枚（約30g）	上弱・下弱	2〜5分

!注意
※予熱約2分（火力上下強火）実施後の焼き時間です。
※冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと、焼き上がりが良くない場合がありますので、しばらくおいてから焼いてください。
※もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用して下さい。

とろ火＆タイマー機能で、煮物料理も失敗なし。

お料理はタイマーを使って効率的に

料理に合わせて調理時間を設定しておけばOK。時間が来たら自動消火するので安心。その間に別の料理を作ることができ、とても効率的です。

後コンロ
左コンロ
右コンロ
タイマー

ビビッとコンロなら超トロ火も簡単

調節が難しい超トロ火も、ビビッとコンロなら簡単に調節できます。しかも、万一、風などで火が消えてしまっても立ち消え安全装置がガスを自動的にストップするので安心です。

ビビッとコンロの機能をフルに生かして、ガスコンロならではの4品同時調理に挑戦！

3口のコンロとグリルを同時に使えるのはガスコンロだけ。しかもビビッとコンロには、タイマー機能をはじめ炊飯機能、温度調節機能など、便利な機能がいっぱい。だから、ご飯、天ぷら、野菜炒め、焼き魚などをパパッと簡単に同時調理することができます。炊きたて、揚げたて、焼きたての美味しいお料理をゆっくり楽しんでください。

レシピ・写真提供：©東京ガス「食」情報センター

毎日気持ちよく使うためのお手入れ情報

日常のお手入れ情報

天板
中性洗剤を含ませた布やスポンジで軽くこすり、汚れを拭き取ります。ホーロー天板の場合は、クリームクレンザーをつけると汚れが落ちやすくなります。
(注意)金属タワシは表面を傷つける恐れがあるため、使用を控えてください。

ゴトク、汁受け皿
スポンジや歯ブラシにクリームクレンザー、または中性洗剤を含ませ、軽くこすりながら汚れを落とします。水分を拭き取ってから設置位置に戻してください。

バーナー
目詰まりの汚れは不完全燃焼や点火不良の原因になりますので、金ブラシなどでこすり、こまめにお手入れしてください。

グリル部品
お使いのたびに中性洗剤で水洗いし、水気をよく拭き取ってください。
グリル部品やゴトクは食器洗い乾燥機でも洗浄できます。

びっくり！裏技 ～トップフレート編～

「ラップ」を使うと頑固な汚れがみるみる落ちます。

天板の汚れがひどく、スポンジや布で落ちにくい場合は、くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを適量塗り、汚れた面を回すようにこすり、最後に濡らした柔らかい布で仕上げるとキレイになります。

天板のこびりつきは「砂消し」でキレイ。

煮こぼれ等の汚れが付着した部分には、天板が乾いている状態で砂消しゴムでこすると汚れが落とせます。また、頑固なこびりつき汚れにはスクレーバーも効果的です。
※スクレーバーはスーパーやホームセンターでお買い求めください。
※ガラス以外の部分で使用すると傷がつくことがありますのでご注意ください。

※スクレーバー使用時の注意点
・刃先を横にズラすとガラスに傷つく恐れがあります。
・グリルガラスには使用しないでください。
・ガラストッププレート以外には使用しないでください。

びっくり！裏技 ～バーナー・ゴトク編～

バーナーまわりは「歯ブラシ」で磨きます。

バーナーまわりの汚れは、クリームクレンザーを含ませた歯ブラシでこするとよく落ちます。(多少余熱が残るうちにこするか、中性洗剤を含ませたキッチンペーパーで湿布する要領で包み、しばらくおくと、さらに落としやすくなります)
※スチールタワシや金だわしをご使用いただいても汚れは落とせますが、傷がつきやすいのでご注意ください。

「重曹」でつけ置き1時間。ゴトク、汁受け皿、焼き網がピカピカに。

重曹大さじ1杯を約40度のお湯1リットルに溶かし、その中にゴトク、汁受け皿、焼き網等を約1時間浸け置きします。汚れがひどい場合は30分程度煮込むとさらに汚れが落ちやすくなります。汚れが浮いてきたらアクリルクロスなどで汚れを落とします。

重曹
ベーキング・パウダーや食品に加わっており、さらに胃腸薬、飼料にも使われています。
※薬局でお買い求めください。

おすすめグッズのご紹介

取替え部品

ゴトク
ゴトクも交換できます。
詳しくはお問い合わせください。

水なし両面焼きグリル用 替え網(フッ素コート)
RN用:071-051-000
希望小売価格 ¥2,310(税込)
HR用:LWOG330191108
希望小売価格 ¥2,625(税込)
PA用:28-75721-0S
希望小売価格 ¥3,045(税込)

お掃除用品

RNガラストップ専用 ガラスクリーナー
RBC-VG1
希望小売価格
¥840(税込)

マイクロファイバークロス
LP0121PT(950433)
¥630(税込)
※ガラストップタイプのピピッとコンロに同梱されています。

アクリルクロス
アクリル100%の毛糸で作られ、洗剤の使用量を減らす環境グッズ。ガラストップにも使えます。

キリトリ線

ピピッとコンロに関するお客さまの声を募集しています！

Q1.本商品をどちらでご購入されましたか？

会社名 チェーン名		店舗名	

Q2.ピピッとコンロを使ったお客さまの声応募欄
(レシピやお掃除方法など、あなただけのオリジナルアイディアを教えてください。)

Q3.その他、この冊子についてのご感想などご記入ください。

ありがとうございました。

TOKYO GAS
エネルギー・フロンティア